

ご注文用紙

* 予約は2日前の16:00までに☎(火曜日が定休日なのでご注意ください)

一緒にイタリア産ワインなどもご用意できます!! ¥1500~ (例) フランチャコルタ750ml ¥4500

お食事には消費税+8%させていただきます

| | | | |
|---|--------|---|--|
| 毎日変わる◎ おまかせ!!コース仕立てセット1P (パン付き) | ¥5,000 | × | |
| ★前菜+Primo Piatto1品+Secondo piatto1品+本日のデザート | | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|---|--------------------------|--------|---|--|
| ☆イルギオットーネ特製ラザニア | 【オンライン購入可能商品】 | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,500 | × | |
| アニョロッティ お肉をいっぱい詰めたパスタ | 【オンライン購入可能商品】 | | | ¥1,200 | × | |
| 【パスタソース】冷凍でお渡します!! | | | | | | |
| ☆国産牛のボロネーゼソース | 【オンライン購入可能商品】 | | | ¥1,200 | × | |
| ☆ベーコン入りアマトリチャーナソース | 【オンライン購入可能商品】 | | | ¥750 | × | |
| ☆バジル🌿たっぷりのジェノベーゼ | 【オンライン購入可能商品】 | | | ¥1,200 | × | |
| ☆おぼれタコのトマトソース🍷マリナーラ | 【オンライン購入可能商品】 | | | ¥1,200 | × | |
| ☆やわらかい豚肉とポルチーニ茸のソース | 【オンライン購入可能商品】 | | | ¥1,200 | × | |
| ヴェローナのオリーブオイル サルヴァーニョ 小 | | | | ¥1,200 | × | |
| ヴェローナのオリーブオイル サルヴァーニョ 大 | | | | ¥2,100 | × | |
| イルギオットーネで使っている!!シチリア産オリーブオイル Re (L) | | | | ¥3,500 | × | |

【Primi Piatti】

| | | | | | | |
|-----------------------|--|---|--------------------------|--------|---|--|
| ベンネアラビアータ | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,000 | × | |
| トマトソースとモツアレツラのベンネ | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,500 | × | |
| キノコたっぷりのチーズリゾット | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,500 | × | |
| エビとほうれん草のクリームリゾット | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,600 | × | |
| アニョロッティ お肉をいっぱい詰めたパスタ | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,600 | × | |

【Secondi Piatti】

| | | | | | | |
|----------------------------|--|---|--------------------------|--------|---|--|
| 自家製サルシッチャ炭火焼き2本 (ソーセージ) | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,200 | × | |
| 鶏の炭火焼き | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,500 | × | |
| 自家製サルシッチャと鶏もも肉の炭火焼き | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,800 | × | |
| 豚ロースのソテー スカロッピーネ いろいろ野菜添え | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥1,600 | × | |
| やわらかい豚肉のあっさり煮込み グリーンソースで | | ★ | <input type="checkbox"/> | ¥2,000 | × | |
| 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み | | | | ¥2,800 | × | |
| 焼き野菜 | | | | ¥1,000 | × | |
| 焼きキノコたくさん | | | | ¥1,000 | × | |
| グリーンサラダ🍷 | | | | ¥1,000 | × | |
| バルマ産プロシュート(生ハム) と国産ブラータチーズ | | | | ¥1,800 | × | |

| | | | |
|---------|------|---|--|
| ・パン(3種) | ¥600 | × | |
| ・生ハム | ¥600 | × | |

* 予約は2日前の16:00までをお願いします * ¥3000税抜き以上からお受け出来ます

* ¥15000以上で相談の上配送も可(配送料金+¥1200)

| お申込み方法 | |
|---------------|--------------------------------------|
| お電話でのお申込み | ☎075-748-1788 つながらない場合は☎075-532-2550 |
| | 受付時間 11:00~19:00 火曜日定休日 |
| FAXでのお申込み | ☎075-748-1788 |
| インターネットでのお申込み | info@ilghiottone.com |

| お客様情報 | |
|-------|---|
| フリガナ | 予約希望日 |
| お名前 | / () |
| ご住所 | 希望時間 |
| | お引渡し場所 |
| | <input type="checkbox"/> Officina IL GHIOTTONE(河原町) |
| | <input type="checkbox"/> 京都本店(東山) |
| TEL | <input type="checkbox"/> 配送希望 |